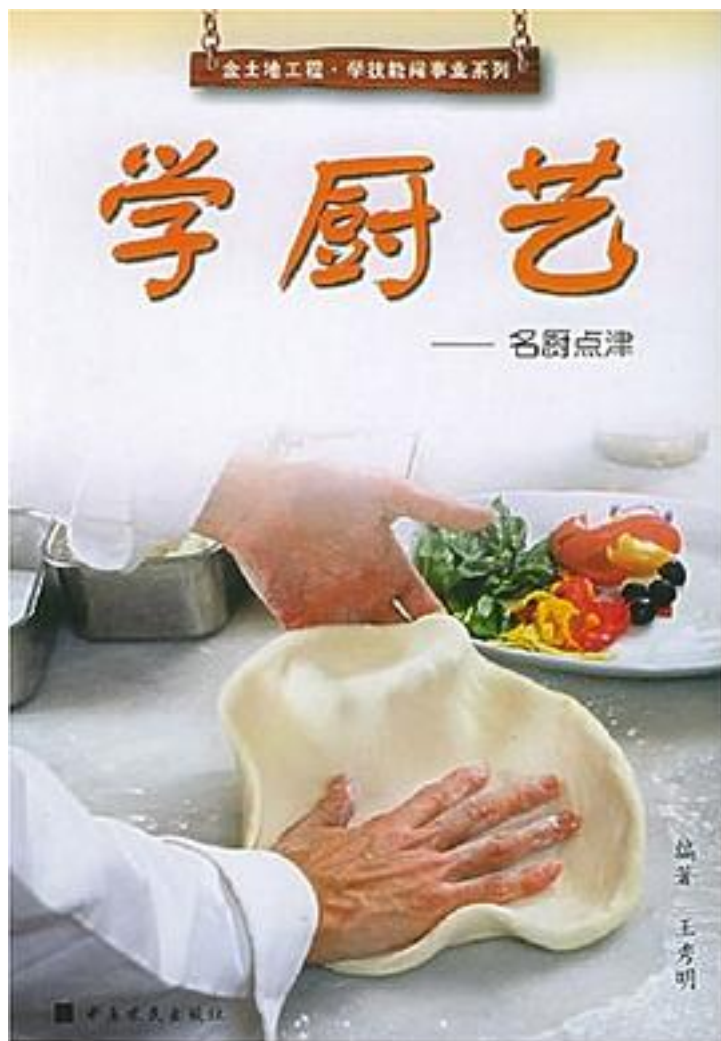


# 学厨艺



[学厨艺\\_下载链接1](#)

著者:王秀明

出版者:中原农民出版社

出版时间:2003-4

装帧:

isbn:9787806416167

- 美食之都，展天下中菜风韵；
- 煎、炒、烹、炸……话烹调技法；
- 切、配、调味……由名师点评；
- 雕刻拼盘，风味面食做秀；
- 打工开店，全靠一技在身。

从前有一种职业叫厨子。厨子说白了就是做饭师傅，后来演化成了厨师。这一职业大家并不陌生，因为大小饭店的主厨人都是厨师，只不过厨艺有高有低。但并不是每一个会做饭的人都可以称厨师。

在家庭做饭炒菜，有时候下了很大的功夫，但总是不如专业厨师做得有色有形，有滋有味，这是什么原因呢？其主要原因就是专业厨师具有丰富的操作经验和技能。在切配菜时能够轻松灵活、潇洒自如地操作；在烹调菜肴时，可以做到火光凌空而起，翻勺灵巧、投料准确、装盘熟练等。要修炼到大师一级就不仅仅是技术的问题了，好厨师往往还要具有审美和创造美的艺术才能。一句话，厨艺就是烹饪的技能和审美的综合体现。

随着人民生活水平的不断提高，要成为专业厨师必须全面系统地掌握烹饪科学知识，并用专业技术武装自己；作为操持一日三餐的主妇或家政服务人员，也需要学习这方面的知识和技能，以便满足不同就餐者和家中老少的科学饮食之需及口福之欲。如果将专职厨师和家庭业余厨师统计起来，每天从事烹调的人员之多，恐怕是任何产业大军难以相比的。有这么多的“从业者”主动或被动地参与烹、炒、蒸、炸……如果只停留在把生的原料做成熟食上，那怎么能适应新的时代、新的生活、新的需要呢？怎能与日新月异的物质文明和精神文明相协调呢？

作者介绍:

目录:

[学厨艺\\_下载链接1](#)

标签

学厨艺

厨艺

做饭

# 评论

为学厨打基础

-----  
[学厨艺\\_下载链接1](#)

# 书评

-----  
[学厨艺\\_下载链接1](#)